

新派食品造型技法丛书

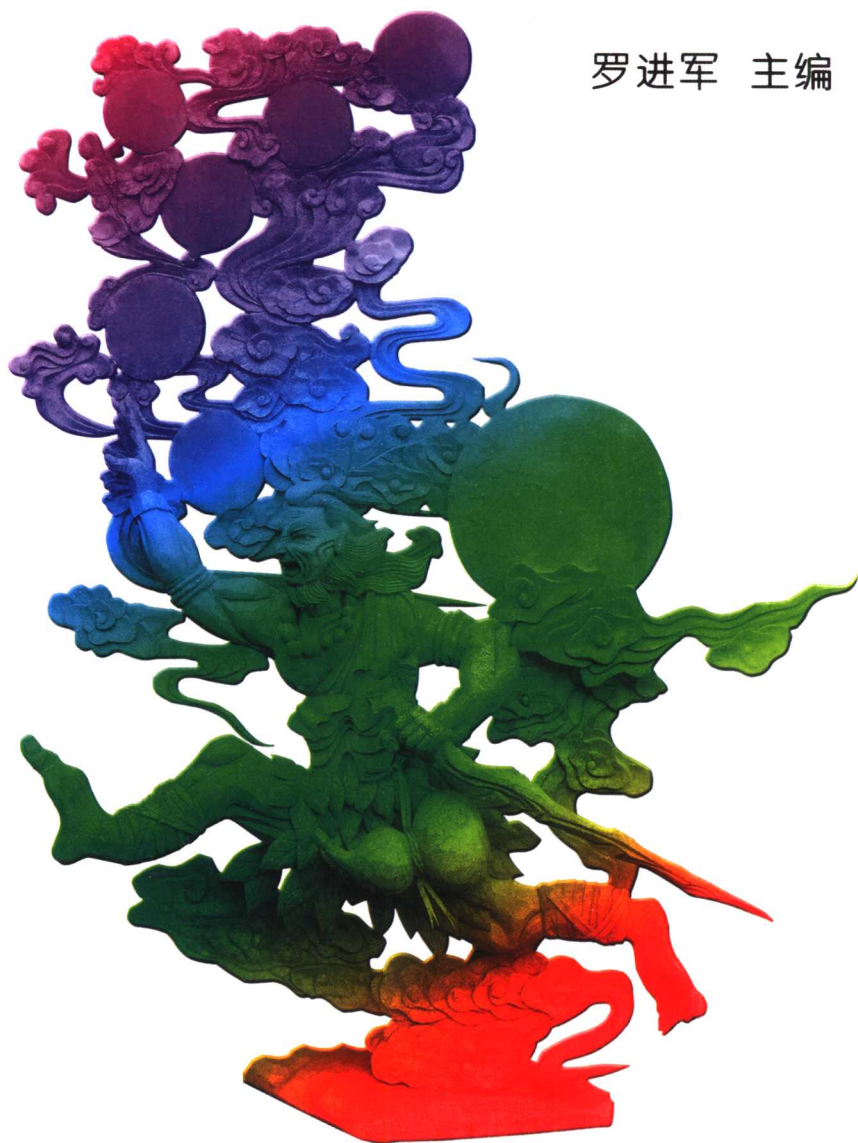


R W D K

*Renwu Diaoke*

# 人物雕刻

罗进军 主编



黑龙江科学技术出版社

新派食品造型技法丛书



人

*Renwu Diaoke*

物

雕刻

罗进军 主编

黑龙江科学技术出版社

中国·哈尔滨

---

**图书在版编目(CIP)数据**

人物雕刻/罗进军主编. —哈尔滨:黑龙江科学技术出版社, 2005. 12

(图解新派食品造型技法丛书)

ISBN 7-5388-5025-2

I. 人... II. 罗... III. 食品-装饰雕刻-图解  
IV. TS972.114-64

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 155032 号

---

责任编辑 赵春雁

封面设计 孙振杰

版式设计 陈希娥

**《人物雕刻》编委会**

主 编:罗进军

副 编:朱利强

编 委:程德全 卓权义 赖志文 谭增亮

盛运岭 常广思 卓理运 王 利

摄 影:罗进军

新派食品造型技法丛书

**人物雕刻**

RENWUDIAOKE

罗进军 主编

---

**出 版 黑龙江科学技术出版社**

(150001 哈尔滨市南岗区建设街 41 号)

电话(0451)53642106 电传 53642143(发行部)

**制 版 哈尔滨方达科技发展有限公司**

**印 刷 哈尔滨市工大节能印刷厂**

**发 行 全国新华书店**

**开 本 787×1092 1/16**

**印 张 3.5**

**版 次 2006 年 2 月第 1 版·2006 年 2 月第 1 次印刷**

**印 数 1-4000**

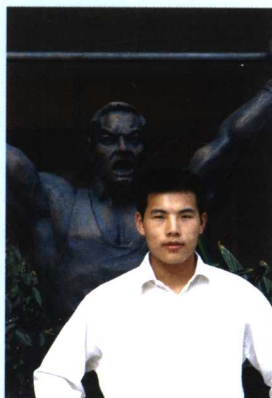
**书 号 ISBN 7-5388-5025-2/TS·367**

**定 价 22.00 元**



## 罗进军

中原人,随哥(国家高级烹调师罗明军)入厨,从厨十年,遍访名师,其食雕作品、热菜造型、设计的美食展台,多次受到宾客的高度赞扬。



## 朱利强

郑州市人,高级食雕师,在造型、食雕方面造诣颇深,并创办 [WWW.HY1688.cn](http://WWW.HY1688.cn) 食雕网。



饮食是文明,烹饪是文化。

中山先生说:“中国烹调之妙,亦足表明进化之深也”。饮食进化的程度不但代表人民的生活水平,更代表了一个国家或地区的经济状况。近 10 年来,我国的烹饪技术发展迅猛,菜品变化越来越快,人们对于饮食文明的需求达到了前所未有的高度。饮食已不仅仅是用来满足口腹之事了,开始向精神层面过渡,应运而生的餐桌艺术受到专家的重视和人民大众的喜爱,古老的食物雕刻艺术焕发出炫目的光彩。

食物雕刻是我国烹饪文化中的一朵奇葩,它以其独特的艺术特色,跻身于世界艺苑之林,成为世界烹饪文化中的一块瑰宝。食物雕刻与牙雕、玉雕、木雕等雕刻艺术形式一样,都是以表现美为主要目的,但食物雕刻带给人们的是一种特殊的艺术享受。这是一种把饮食享受与艺术享受结合起来的技术,深受国内外广大人民的欢迎和赞赏,为我国与世界各国进行烹饪文化交流赢得了很高的声誉。

本书以纯人物为题材,运用创新的手法,由浅入深,介绍食雕作品,并将书中每个作品的特色和技巧都表现得淋漓尽致。

由于时间仓促,水平有限,本书中难免有些不足之处,希望同行师友给予批评指正!

作者



# 目

# 录

|    |         |         |
|----|---------|---------|
| 1  | 人物雕刻概述  | 仕女头像    |
| 2  | 童子头像    | 女童头像    |
| 3  | 仙童头像    | 儿童头像    |
| 4  | 仙女头像    | 渔翁头像    |
| 5  | 农夫头像    | 寿星头像(1) |
| 6  | 寿星头像(2) | 罗汉头像(1) |
| 7  | 罗汉头像(2) | 书生头像    |
| 8  |         | 骑象罗汉    |
| 9  |         | 睡梦罗汉    |
| 10 | 嬉戏罗汉    | 美人鱼(1)  |
| 11 |         | 净水观音    |
| 12 |         | 踏雪寻梅    |
| 13 |         | 招福罗汉    |
| 14 |         | 献寿罗汉    |
| 15 |         | 古乐悠扬    |
| 16 |         | 祥云箫声    |
| 17 |         | 妙笔生花    |
| 18 |         | 凤女献瑞    |
| 19 | 麒麟送子    | 笛声悠扬    |
| 20 |         | 荷花童子    |
| 21 |         | 三童送福    |
| 22 |         | 琵琶仕女    |
| 23 |         | 天上人间    |
| 24 |         | 李白醉酒    |
| 25 |         | 酒神杜康    |
| 26 |         | 锄禾老人    |
|    | 对酒当歌    | 三仙同寿    |
|    | 天官赐福    | 理财罗汉    |

|    |         |        |      |
|----|---------|--------|------|
| 27 | 戏嬉罗汉    | 双罗汉    | 伏虎罗汉 |
| 28 | 寿星祝寿    | 驾鹤寿星   | 双寿同贺 |
| 29 | 寿星佬     |        |      |
| 30 | 莲花观音    |        |      |
| 31 | 招财童子    | 献寿童子   | 葫芦娃娃 |
| 32 | 财寿双全    | 祥云童子   | 三童送福 |
| 33 | 圣诞老人    |        |      |
| 34 | 习武和尚    |        |      |
| 35 | 梁山伯与祝英台 |        |      |
| 36 | 龙螺童子    | 渔翁垂钓   |      |
| 37 | 珍珠仕女    | 仙缘罗汉   | 点石成金 |
| 38 | 刀侠试高    | 老子炼丹   |      |
| 39 | 夸父追日    |        |      |
| 40 | 开天辟地    | 射雕英雄   |      |
| 41 | 独占鳌头    |        |      |
| 42 | 送鲤观音    |        |      |
| 43 | 孙悟空     | 猪八戒    |      |
| 44 | 唐三藏     | 沙和尚    |      |
| 45 | 悟空降妖    | 取经路上   |      |
| 46 | 龙凤呈祥    |        |      |
| 47 | 宝钗扑蝶    |        |      |
| 48 | 仕女浣纱    |        |      |
| 49 | 嫦娥奔月    | 美人鱼(2) |      |
| 50 | 义益云天    | 益寿延年   |      |
| 51 | 牡丹仙女    | 风尘剑侠   |      |
| 52 | 三头六臂    |        |      |
|    | 荷花童子    | 连年有鱼   | 鲤鱼童子 |



# 人物雕刻概述

人物食品雕刻多采用萝卜、南瓜、芋头及近来较为流行的泡沫、奶油为原料。用来装饰宴会席面,由于泡沫奶油制作的作品保存时间长的优点,因此,经常应用于美食节、冷餐酒会、美食大宴展台。

常见人物雕,按照年龄分为童子、仕女、老人等,用专业美学角度可分为古今人物、历史人物、宗教人物、神话人物、卡通人物等。



## 仕女头像

原料:南瓜。

刀具:平口刀,西餐分刀。

步骤:①取原料刻出仕女头像雏形。

- ②确定脸部形状。
- ③刻出五官。
- ④刻出发及耳朵。
- ⑤细刻脸部五官。
- ⑥装头饰即可。



## 童子头像

原料：南瓜。

刀具：平口刀，平刀。

步骤：①刻出童子头像锥形。

②刻出头像眼睛锥形。

③再刻出嘴巴。

④组装耳朵。

⑤刻出发丘。

⑥依次刻出五官部分即可。



## 女童头像

原料：南瓜。

刀具：平口刀，手刀，西餐分刀。

步骤：①取原料刻出女童头像锥形。

②首先确定女童头发。

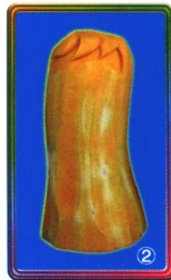
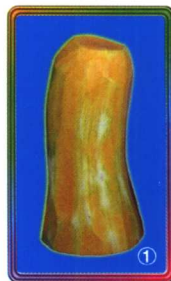
③刻出脸型及发丘。

④刻出女子眼睛。

⑤刻出鼻子与嘴巴。

⑥再刻出耳朵。

⑦最后细刻各部位即可。



## 仙童头像



原料:南瓜。

刀具:平口刀。

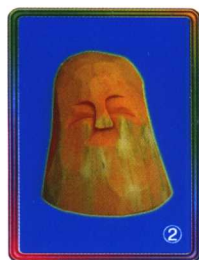
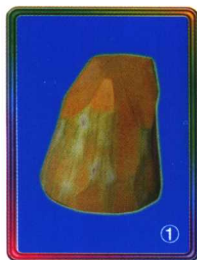
步骤:①取原料刻出雏形。

②刻出童子眼睛。

③刻出嘴巴及下额。

④组装耳朵,刻出少量头发。

⑤细刻各部位即可。



## 儿童头像

原料:南瓜。

刀具:平口刀,西餐分刀。

步骤:①刻出儿童头像雏形。

②刻出眼睛雏形。

③刻出鼻子及嘴巴。

④刻出耳朵大型。

⑤刻出头发。

⑥最后细刻五官即可。



# 仙女头像

原料:南瓜。

刀具:平口刀,西餐分刀。

步骤:①取原料刻出仙女脸型。

②刻出鼻子及头发。

③细刻头发及耳朵。

④刻出眼睛与嘴。

⑤细刻五官。

⑥装上头饰即可。



# 渔翁头像

原料:南瓜。

刀具:平口刀,西餐分刀。

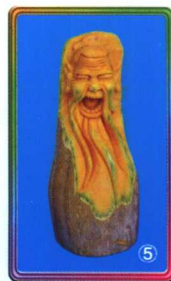
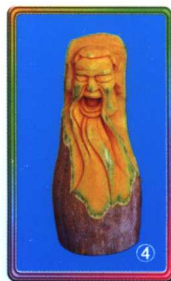
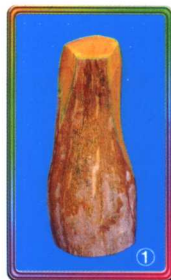
步骤:①取原料雕出渔翁头像雏形。

②刻出渔翁头型。

③刻出渔翁眼睛。

④刻出张开的嘴及胡须。

⑤细刻眼睛,最后刻出耳朵及五官细节。



## 农夫头像



原料:南瓜。

刀具:平口刀,平刀,刻线刀。

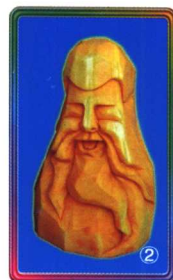
步骤:①取原料刻出老人脸型。

②刻出嘴及胡须。

③刻出耳朵。

④刻出头型及发丘。

⑤细刻眼睛,最后细刻头发及胡须。



## 寿星头像 (1)

原料:南瓜。

刀具:平口刀,平刀,刻线刀。

步骤:①取原料刻出寿星头型。

②刻出寿星五官。

③刻出嘴及胡须。

④刻出耳朵,细刻鼻子及眼睛。

⑤最后细刻出胡须。



## 寿星头像 (2)

原料:南瓜。

刀具:平口刀,西餐分刀。

步骤:①取原料两侧各一刀。

②刻出寿星脑门。

③刻出五官及胡须,依次刻细各部位即可。



## 罗汉头像 (1)

原料:南瓜。

刀具:平口刀,西餐分刀。

步骤:①在原料正面各切一刀。

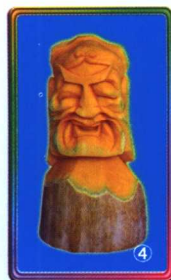
②刻出头型。

③刻出罗汉五官。

④刻出罗汉的耳朵。

⑤细刻五官。

⑥进一步细刻各部位即可。



## 罗汉头像 (2)

原料:南瓜。

刀具:平口刀,西餐分刀。

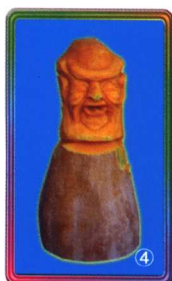
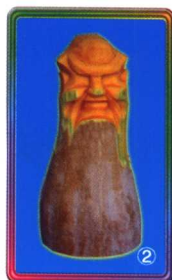
步骤:①在原料顶端刻出头型。

②刻出罗汉五官。

③刻出下巴的位置。

④刻出罗汉的嘴。

⑤细刻各部位即可。



新派食品造型技法丛书  
人物雕刻



## 书生头像

原料:南瓜。

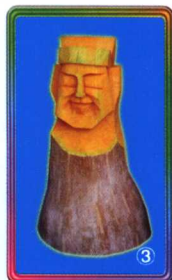
刀具:平口刀,西餐分刀。

步骤:①取原料找出刻五官的位置。

②刻出书生的五官雏形。

③刻出书生的耳朵。

④刻出书生的帽子, 组装即可。



# 骑象罗汉



原料:红薯。

刀具:平口刀,刻线刀,西餐分刀。

步骤:①取较大的原料。

②在原料的一端刻出头部。

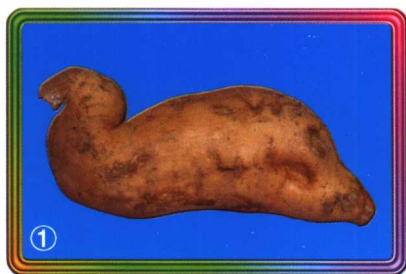
③用平口刀刻出身体雏形。

④确定作品重心。

⑤细刻各部位。

⑥刻出一只象与作品组装一起,加上云朵即可。

# 睡梦罗汉



原料:红薯。

刀具:平口刀,刻线刀,西餐分刀。

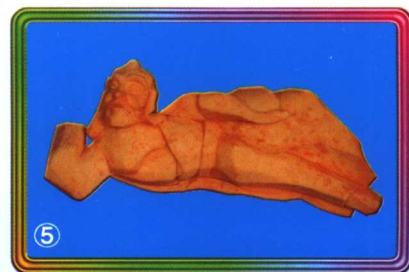
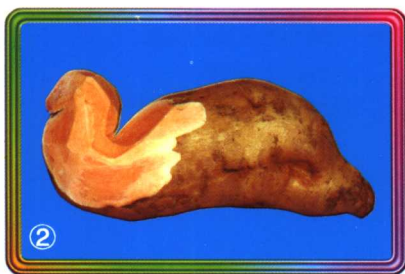
步骤:①取长方形的红薯。

②在红薯的一端刻出头部。

③刻出头像的五官。

④刻出睡姿。

⑤细刻各部位,组装月亮、星星、云朵,完成作品。



# 嬉戏罗汉

原料：南瓜。

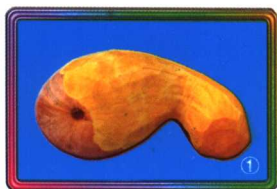
刀具：平口刀，刻线刀。

步骤：①刻出罗汉雏形。

②刻出罗汉头像。

③刻出罗汉表情。

④细装飘带，完成作品。



# 美人鱼 (1)

原料：南瓜。

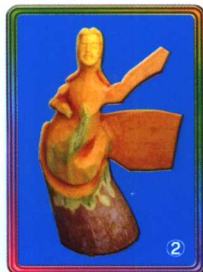
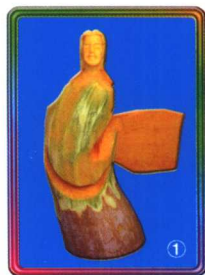
刀具：平口刀，刻线刀。

步骤：①刻出美人鱼的雏形。

②组装上手臂。

③刻出美人鱼的尾巴。

④细刻各部位，完成作品。



# 净水观音

原料：南瓜。

刀具：平口刀，刻线刀。

步骤：①取一长方形南瓜。

②刻出观音的头像。

③然后刻出身体的上身。

④依次刻出腰部。

⑤再刻出下身及衣纹，组装云朵，完成作品。

